

Rezept

Lomo-Röllchen in Paprikasauce

Ein Rezept von Lomo-Röllchen in Paprikasauce, am 16.09.2024

Zutaten

600 g Schweinelachs (ausgelöstes Kotelettstück)	Salz
Pfeffer	6 Scheiben Serranoschinken
50 g grüne Oliven (ohne Stein)	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Glas eingelegte rote Paprikaschoten (in Öl, 150 g Abtropfgewicht)
2 EL Olivenöl	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
400 g stückige Tomaten (aus der Dose)	1 Lorbeerblatt
Zucker	1/2 Bund Petersilie
Holzzahnstocher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in 12 dünne Scheiben schneiden, mit der flachen Seite des Fleischklopfers noch ein wenig flach klopfen, leicht salzen und pfeffern. Schinkenscheiben halbieren. Jede Fleischscheibe mit 1/2 Scheibe Schinken belegen. Die Oliven fein hacken und darauf verteilen. Aufrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprikaschoten in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und klein schneiden. Öl in einer Schmorpfanne erhitzen. Die Röllchen darin rundherum ca. 3 Min. anbraten. Herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch und Paprikapulver in die Pfanne geben, 2 Min. unter Rühren anbraten. Paprikaschoten, Tomaten, Lorbeerblatt und 1/2 TL Zucker dazugeben und 5 Min. einkochen lassen. Röllchen wieder dazugeben und zugedeckt ca. 20 Min. bei schwacher Hitze schmoren lassen, gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen fein schneiden und über das fertige Gericht streuen. Je zwei Lomo-Röllchen mit etwas Paprikasauce in ein Tonschälchen füllen und mit Weißbrot zum Auftunken der Sauce servieren.